

# DU HAST! DIE WAHL!

Die sächsische Ernährungswirtschaft braucht dich!



STAATSMINISTERIUM  
FÜR UMWELT UND  
LANDWIRTSCHAFT



Freistaat  
**SACHSEN**



# INHALT

<b>1. Einleitung</b>	
Vorwort .....	4
Einführung Ernährungswirtschaft .....	5
<b>2. Berufe</b>	
Bäcker/-in .....	6
Brauer/-in und Mälzer/-in .....	7
Chemielaborant/-in .....	8
Destillateur/-in .....	9
Elektroniker, Fachrichtung Automatisierungstechnik .....	10
Fachkraft für Fruchtsafttechnik .....	11
Fachkraft für Lagerlogistik .....	12
Fachkraft für Lebensmitteltechnik .....	13
Fachverkäufer/-in – Lebensmittelhandwerk (Bäckerei, Konditorei, Fleischerei) .....	14
Fischwirt/-in .....	15
Fleischer/-in .....	16
Gärtner/-in .....	17
Hauswirtschaftler/-in .....	18
Industriekauffrau/-mann .....	19
Industriemechaniker/-in .....	20
Kauffrau/-mann für Büromanagement .....	21
Kauffrau/-mann für Spedition und Logistikdienstleistungen .....	22
Köchin/Koch .....	23
Konditor/-in .....	24
Maschinen- und Anlagenführer/-in (Lebensmittel) .....	25
Mechatroniker/-in .....	26
Milchtechnologe/-in .....	27
Milchwirtschaftliche/-r Laborant/-in .....	28
Müller/-in (Verfahrenstechnologe/-in in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft) .....	29
Süßwarentechnologe/-in .....	30
Tierwirt/-in .....	31
Weinküfer/-in .....	32
Winzer/-in .....	33
Grüne Berufe .....	34
<b>3. Kontakte, Adressen .....</b>	<b>35</b>

# Vorwort



Liebe Jugendliche und liebe Eltern,  
sehr geehrte Leserinnen und Leser,

Genuss braucht Nachwuchs - unter diesem Motto möchte ich Ihr Interesse für eine Berufsausbildung in der Ernährungswirtschaft wecken. Die Ausbildung in dieser Branche ist interessant und bietet vielseitige sowie anspruchsvolle Zukunftsperspektiven. Die Ernährungswirtschaft ist eine starke und wichtige Branche innerhalb des verarbeitenden Gewerbes in Sachsen und ein bedeutender Arbeitgeber, vor allem auch im ländlichen Raum. Außerdem ist sie beständig, denn gegessen und getrunken wird schließlich immer.

Für all diejenigen, die gern mit modernster Technik umgehen oder handwerkliches Geschick besitzen, die verantwortungsbewusst und selbstständig arbeiten möchten, bietet die Lebensmittelbranche zahlreiche Möglichkeiten, beruflich tätig zu werden. Ob in einer Molkerei, im Labor, im Ladengeschäft oder in einem modernen Industriebetrieb - überall werden gut qualifizierte Fachkräfte benötigt. Informieren Sie sich mit dieser Broschüre über die vielfältigen Ausbildungsmöglichkeiten in der sächsischen Ernährungswirtschaft.

Ich wünsche Ihnen für Ihre Ausbildungs- und Berufswahl eine glückliche Hand. Eine gute Ausbildung ist der Grundstein für das künftige Berufsleben, für das ich Ihnen alles Gute und viel Erfolg wünsche.

Thomas Schmidt

Sächsischer Staatsminister für Umwelt und Landwirtschaft

# DU WILLST ES, DU KANNST ES!

## Dein Job in der sächsischen Ernährungsbranche.

„Als Vorsitzender des Sächsischen Arbeitgeberverbandes Nahrung und Genuss e. V. (SANG) und Geschäftsführer im eigenen mittelständischen Unternehmen habe ich natürlich ein waches Auge auf die Entwicklung unserer Branche im Freistaat. Ich weiß, dass wir in den nächsten Jahren kompetente Nachfolger in den Führungsetagen brauchen, die nur in wenigen Fällen aus den bisherigen Unternehmerfamilien hervorgehen werden. Von den künftigen Machern werden neben fachlichem Wissen, Marktkenntnis und Bereitschaft zu finanziellem Risiko im Interesse der Unternehmensentwicklung vor allem voller persönlicher Einsatz gefordert. In gleicher Weise bestimmen die Mitarbeiter den Erfolg des Unternehmens. Bereits Ihre betriebsbezogene Motivation in der Ausbildung, Ihre Lust am Tüfteln und Verbessern unserer Produkte und Technologien sowie das individuelle Engagement für Ihre Firma machen den Unterschied.

Die industriellen und handwerklichen Lebensmittelbetriebe bieten für Jungen und Mädchen aus Sachsen und den benachbarten Bundesländern im Rahmen einer dualen, meist dreijährigen Berufsausbildung verschiedenste Berufs- und Entwicklungschancen. Der Mittelstand bietet kurze Entscheidungswege mit viel aktiver Mitgestaltung. Die Vielfalt der Branche lässt Platz für alle Talente. Und die flächendeckende Verteilung der Unternehmensstandorte in Sachsen ermöglicht den Verbleib in der heimatlichen Region.

Deshalb präsentiert sich der SANG seit Jahren auf der Messe Karriere-Start in Dresden und wirbt für die Berufsausbildung in der sächsischen Ernährungswirtschaft.“

Werner Deharde

SÄCHSISCHER  
ARBEITGEBERVERBAND  
NAHRUNG UND GENUSS E. V.



Steckbrief:

# Bäcker/-in



© contrastwerkstatt, fotolia.com

## Als Bäcker/-in kriegst du alles gebacken

Kuchen oder Kekse schmecken natürlich selbst gebacken am besten. Vielleicht erfreust du deine Freunde gern mit Leckerem aus dem Backofen. Dann wäre der anerkannte Ausbildungsberuf Bäcker/-in genau das Richtige für dich!

Als Bäcker/-in stellst du die unterschiedlichsten Bäckereiprodukte her, Brot und Brötchen genauso wie Feinbackwaren aus Blätter-, Mürbe- und Hefeteig sowie Torten. Dazu wiegst und misst du die verschiedenen Zutaten wie Mehl, Eier und Milch und mischst sie nach Rezept zusammen. Du überwachst, wie sich der Teig bildet und der Hefeteig gärt, und beschickst die Backöfen. Zu deinen weiteren Aufgaben als Bäcker/-in gehört das Glasieren und Garnieren der Waren, um sie noch feiner und appetitlicher zu machen. Darüber hinaus wirkst du bei der Warenpräsentation im Laden, beim Verkauf und der Kundenberatung mit.

Als Bäcker/-in kannst du im Nahrungsmittelhandwerk oder in der Nahrungsmittelindustrie, z. B. in Großbäckereien, arbeiten. Mit dieser soliden Ausbildung als Grundlage hast du gute Möglichkeiten für eine aufstiegsorientierte berufliche Qualifizierung und Karriere.

Weiterführende Informationen  
findest du unter:  
[www.ich-kann-etwas.de](http://www.ich-kann-etwas.de)  
[www.baeckersachsen.de](http://www.baeckersachsen.de)  
[www.bildungsmarkt-sachsen.de/beruflexikon](http://www.bildungsmarkt-sachsen.de/beruflexikon)

Steckbrief:

# Brauer/-in und Mälzer/-in



© Sächsische Zeitung,  
Simon Baumheier

## Dein künftiger Job ist wirklich dein Bier

Sächsische Biere gehören zu den besten! Davon hast du sicher schon gehört. Vielleicht kannst du sie in Zukunft sogar selber noch weiter verbessern: Entscheide dich einfach für den anerkannten Ausbildungsberuf Brauer/-in und Mälzer/-in!

Du steuerst und überwachst den gesamten Brauprozess, vom Einkauf der Rohstoffe bis zur Abfüllung des Bieres. Die Bewertung von Gerste, Weizen und Hopfen gehört ebenso dazu wie die Bereitung von Malz, der Einsatz von Hilfsstoffen oder die Wartung und Bedienung von Brau- und Abfüllanlagen. Als Brauer/-in und Mälzer/-in rührst du heute nicht mehr per Hand die Maische im Kessel, sondern du führst sämtliche Produktionsabläufe mit Hilfe hochmoderner Computertechnologie aus. Um die Qualität des Lebensmittels Bier sicherzustellen, werden dir in deiner Ausbildung Kenntnisse in Mikrobiologie und Botanik, Biochemie und Analytik vermittelt. Zudem spielen die Bereiche Energieversorgung, Umweltschutz, Hygiene und Betriebswirtschaft in deiner täglichen Arbeit eine große Rolle.

Nach der erfolgreichen Ausbildung stehen für die hochqualifizierten Brauer/-innen und Mälzer/-innen vielfältigste Einsatzmöglichkeiten in der Bierbranche oder bei Herstellern von alkoholfreien Getränken offen.

## Weiterführende Informationen

findest du unter:

[www.ich-kann-etwas.de](http://www.ich-kann-etwas.de)

[www.ausbildung-ernaehrungsindustrie.de](http://www.ausbildung-ernaehrungsindustrie.de)

[www.bier-aus-sachsen.de](http://www.bier-aus-sachsen.de)

Steckbrief:

# Chemielaborant/-in



© poba, istockphoto.com

## Eine gute Formel für deine Berufswahl

Wenn für dich in der Schule im Chemieunterricht die Chemie stimmte, ist das die beste Voraussetzung für eine kluge Berufswahl: Entscheide dich einfach für die anerkannte Ausbildung als Chemielaborant/-in!

In diesem Beruf prüfst und analysierst du organische und anorganische Stoffe bzw. Produkte. Du untersuchst chemische Prozesse, stellst Stoffgemische her und verbesserst oder entwickelst Syntheseverfahren. Du nimmst volumetrische, gravimetrische und spektroskopische Analysen vor und wendest auch fotometrische und chromatografische Verfahren an. Je nach Einsatzort können immunologische, diagnostische oder biotechnische Prüfungen zu deinen Aufgaben gehören. Am Computer protokollierst du die Messungen und Versuchsabläufe und wertest diese aus. Wegen der schädlichen Wirkung mancher Stoffe ist die Einhaltung von Sicherheits- und Umweltvorschriften für dich als Chemielaborant/-in das A und O.

Arbeiten kannst du in den Laboren der Nahrungsmittel- und Kosmetikindustrie sowie in der chemischen und pharmazeutischen Industrie bzw. der Farben- und Lackindustrie. Beschäftigungsmöglichkeiten gibt es aber auch in verschiedenen Instituten an Universitäten.

Weiterführende Informationen

findest du unter:

[www.ausbildung-ernaehrungsindustrie.de](http://www.ausbildung-ernaehrungsindustrie.de)

[www.bildungsmarkt-sachsen.de/beruflexikon](http://www.bildungsmarkt-sachsen.de/beruflexikon)

[www.berufenet.arbeitsagentur.de](http://www.berufenet.arbeitsagentur.de)



Steckbrief:

# Destillateur/-in



© PictureArt, fotolia.com

## Schnaps lässt sich gern von dir veredeln

Du bist bekannt für deinen guten Geschmack und besitzt auch ein besonders feines Näschen? Dann bringe beides für deine berufliche Zukunft ein und wähle den anerkannten Ausbildungsberuf Destillateur/-in!

Aus Früchten, Kräutern, Agraralkohol und weiteren Naturprodukten stellst du hochwertige Spirituosen wie Obstler oder Whisky her. Dazu erzeugst du Essenzen, Sirupe und ätherische Öle oder kaufst die entsprechenden vorbereiteten Zutaten ein. Nach Rezept mischst du diese mit hochprozentigem Alkohol, Aromastoffen und Zucker zu Likör, Weinbrand oder Rum. Du bedienst die dazu erforderlichen automatisierten Produktionsanlagen. Als Destillateur/-in bist du für die Qualität der Erzeugnisse verantwortlich. Dazu bestimmst du deren Alkoholgehalt, die Säure und kontrollierst Aussehen, Geschmack und Geruch. Du sorgst für die strikte Einhaltung der Hygienevorschriften und übernimmst dazu auch die Reinigung und Desinfizierung aller für die Produktion erforderlichen Anlagenkomponenten. Du füllst die fertigen Spirituosen ab, lagerst und vermarktest sie.

Als Destillateur/-in bist du vor allem bei Branntwein- und Likörherstellern sowie in Brennereien tätig.

## Weiterführende Informationen

findest du unter:

[www.ausbildung-ernaehrungsindustrie.de](http://www.ausbildung-ernaehrungsindustrie.de)

[www.bildungsmarkt-sachsen.de/beruflexikon](http://www.bildungsmarkt-sachsen.de/beruflexikon)

[www.berufenet.arbeitsagentur.de](http://www.berufenet.arbeitsagentur.de)

Steckbrief:

# Elektroniker, Fachrichtung Automatisierungstechnik



© Hongqi Zhang, istockphoto.com

## Automatisch die richtige Wahl

Vielleicht haben dich ja schon immer automatisierte Abläufe interessiert. Falls du noch dazu eine Neigung zum Tüfteln verspürst, ist der anerkannte Ausbildungsberuf Elektroniker/-in Fachrichtung Automatisierungstechnik erste Wahl für dich!

Damit bist du Spezialist/-in für computergesteuerte Fertigungsautomaten. Dabei analysierst du die jeweiligen Funktionszusammenhänge, planst und installierst die Anlagen. Du sorgst dafür, dass Sensoren, elektronische Steuerungen und Leiteinrichtungen z. B. die elektrischen und hydraulischen Antriebe ordnungsgemäß steuern und regeln. Du übernimmst die dafür erforderliche Konfiguration der Software und Gerätekomponenten, programmierst und testest die Anlagen und nimmst sie in Betrieb. Treten Störungen auf, suchst du die Ursachen, beseitigst sie und optimierst die Programmeinstellungen. Zu deinen weiteren Aufgaben gehören die Prüfung von elektrischen Schutzmaßnahmen und Sicherheitseinrichtungen sowie die selbständige Organisation von Montagearbeiten.

Als Elektroniker/-in mit der Fachrichtung Automatisierungstechnik kannst du z. B. in Unternehmen der Nahrungsmittel- und Getränkeindustrie arbeiten.

Weiterführende Informationen  
findest du unter:  
[www.ich-kann-etwas.de](http://www.ich-kann-etwas.de)  
[www.ausbildung-ernaehrungsindustrie.de](http://www.ausbildung-ernaehrungsindustrie.de)  
[www.bildungsmarkt-sachsen.de/beruflexikon](http://www.bildungsmarkt-sachsen.de/beruflexikon)

Steckbrief:

# Fachkraft für Fruchtsafttechnik



© Izaokas Sapiro, fotolia.com

## Ein Berufseinstieg mit Saft und Kraft

Obst- und Gemüsesäfte sind gesund und liegen im Trend. Vielleicht sind sie ja genau nach deinem Geschmack – so wie der anerkannte Ausbildungsberuf Fachkraft für Fruchtsafttechnik!

In diesem Beruf stellst du Obst- und Gemüsesäfte, aber auch Fruchtweine und Fruchtschaumweine her. Dabei überwachst du die Auswahl der Rohstoffe und sämtliche Verarbeitungsprozesse. Mit speziellen Maschinen reinigst du die Früchte und das Gemüse und presst den Saft heraus. Du passierst die verwertbaren Reste, z. B. das Fruchtfleisch, und trennst die Rückstände. Dann mischst du weitere Zutaten wie Aromastoffe, Zucker und Wasser hinzu. Bei der Herstellung von Fruchtweinen und Fruchtschaumweinen gehört auch die Überwachung der Gärung zu deinen Aufgaben. Weiterhin sorgst du für die Haltbarmachung der Getränke. Den fertigen Saft füllst du in Flaschen, Dosen oder Tüten ab. In deine Verantwortung fällt natürlich auch, während der gesamten Produktion auf die strikte Einhaltung der Hygienevorschriften zu achten.

Als Fachkraft für Fruchtsafttechnik kannst du vor allem in Betrieben der Fruchtsaftindustrie sowie in der Obstweinherstellung arbeiten.

Weiterführende Informationen  
findest du unter:

[www.ausbildung-ernaehrungsindustrie.de](http://www.ausbildung-ernaehrungsindustrie.de)

[www.berufenet.arbeitsagentur.de](http://www.berufenet.arbeitsagentur.de)

Steckbrief:

# Fachkraft für Lagerlogistik



## Immer an der Schaltstelle der Lieferkette

Logo, dass du schon mal was von Logistik gehört hast. Die sorgt dafür, dass in Betrieben und im Handel immer alles da ist, was gebraucht wird. Und am richtigen Platz. Vielleicht ist das ja auch der richtige Platz für dich – mit dem anerkannten Ausbildungsberuf Fachkraft für Lagerlogistik!

Zu deinen Aufgaben gehören die Entgegennahme der Waren und die Prüfung von Menge und Beschaffenheit anhand der Begleitpapiere. Du organisierst die Entladung, das Sortieren der Güter und die sachgerechte Einlagerung, wobei du auf optimale Abläufe achtest. Im Warenausgang übernimmst du organisatorische Arbeiten. Das reicht vom Planen der Auslieferungstouren und dem Zusammenstellen der Lieferung über die Erstellung von Begleitpapieren und Zollerklärungen bis hin zum Beladen von LKWs und Waggons. Du erkundest Warenbezugsquellen, erarbeitest Angebotsvergleiche, bestellst Waren und veranlasst die Bezahlung. Natürlich sorgst du auch für das Berechnen der Lagerkennziffern und für die Inventur.

Als Fachkraft für Lagerlogistik kannst du in Unternehmen der Getränke- und Nahrungsmittelbranche mit Lagerhaltung bzw. in Logistikzentren arbeiten.

Weiterführende Informationen  
findest du unter:  
[www.ich-kann-etwas.de](http://www.ich-kann-etwas.de)  
[www.ausbildung-ernaehrungsindustrie.de](http://www.ausbildung-ernaehrungsindustrie.de)  
[www.bildungsmarkt-sachsen.de/beruflexikon](http://www.bildungsmarkt-sachsen.de/beruflexikon)

Steckbrief:

# Fachkraft für Lebensmitteltechnik



© Komet

## Als Fachkraft Lebensmittel erzeugen

Vielleicht hast du dich ja schon mal gefragt, nach welchen Rezepten dein Lieblingsgetränk oder deine Knabbereien gefertigt werden. Wenn dich das besonders interessiert, ist der anerkannte Ausbildungsberuf Fachkraft für Lebensmitteltechnik genau der richtige für dich. Denn damit wirst du zum echten Multi-Talent in der Lebensmittelindustrie!

Du bedienst die automatisierten und computergesteuerten Maschinen und Anlagen, welche die verschiedenen Lebensmittel herstellen. An allen Stationen der Verarbeitung bist du beteiligt – vom Eingang der Rohstoffe bis zum fertig verpackten Produkt. Du sorgst für die Bereitstellung der für die jeweilige Produktion erforderlichen Zutaten. Nach festgelegten Rezepturen gibst du sie hinzu und überwachst die Produktionsschritte wie Mischen, Haltbarmachen und Verpacken. Eine gründliche Qualitätskontrolle gehört natürlich auch zu deinen Aufgaben. Arbeiten kannst du mit dieser Ausbildung in Betrieben der Fisch-, Fleisch-, Obst- oder Gemüseverarbeitung.

Darüber hinaus kommen Fachkräfte für Lebensmitteltechnik auch in Großbäckereien, Molkereibetrieben oder der Nahrungsmittelindustrie zum Einsatz.

Weiterführende Informationen

findest du unter:

[www.ausbildung-ernaehrungsindustrie.de](http://www.ausbildung-ernaehrungsindustrie.de)

[www.berufenet.arbeitsagentur.de](http://www.berufenet.arbeitsagentur.de)

Steckbrief:

# Fachverkäufer/-in – Lebensmittelhandwerk (Bäckerei, Konditorei, Fleischerei)



© Kzenon, fotolia.com

## Gut zu verkaufen will gelernt sein

Du freust dich beim Bäcker, Konditor oder Fleischer deines Vertrauens nicht nur über die leckeren Erzeugnisse, sondern auch über die freundliche und kompetente Bedienung? Vielleicht bringst du ja selbst alles mit für eine/-n gute/-n Verkäufer/-in!

Mit dem anerkannten Ausbildungsberuf Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk – Schwerpunkt Bäckerei, Konditorei oder Fleischerei kannst du damit dein Geld verdienen. In diesem Beruf verkaufst du Nahrungs- und Genussmittel. Dazu gehört auch die Bedienung und fachgerechte Beratung der Kunden. Du informierst die Kunden z. B. über die Inhaltsstoffe und Bestandteile der Produkte. Du übernimmst die ansprechende Präsentation der Waren sowie die Dekoration der Auslagen und Verkaufsräume. Du bereitest die Erzeugnisse für den Verkauf vor, z. B. schneidest du Torten, stellst dekorative Wurstplatten her oder machst kleine Speisen zurecht. Natürlich sorgst du auch für Ordnung und Sauberkeit im Verkaufsraum.

Als Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk kannst du je nach Fachrichtung vor allem in Konditoreien, Bäckereien oder Fleischereien und im Einzelhandel arbeiten, aber z. B. auch in der Gastronomie oder in Cateringunternehmen.

Weiterführende Informationen  
findest du unter:  
[www.ich-kann-etwas.de](http://www.ich-kann-etwas.de)  
[www.berufenet.arbeitsagentur.de](http://www.berufenet.arbeitsagentur.de)

Steckbrief:

# Fischwirt/-in



© Sächsischer Landesfischerei-  
verband e. V.

## Als Fischwirt/-in frische Fische fischen

Ist Wasser dein Element? Und magst du gern Fisch – im Aquarium genauso wie auf dem Teller? Dann fühlst du dich in dem anerkannten Ausbildungsberuf Fischwirt/-in sicher wie ein Fisch im Wasser!

Als Fischwirt/-in in Sachsen hast du den Schwerpunkt Fischhaltung und Fischzucht. Du züchtest vor allem Forellen, Karpfen und Schleie. Deine Aufgaben reichen dabei von der Auswahl der geeigneten Zuchtfische über die Vermehrung, Satzfishproduktion und Aufzucht der Fische bis hin zum Abfischen. Du fütterst die Fische regelmäßig, nimmst Wasserproben zur Auswertung und pflegst die Teichanlagen. Zum Teil übernimmst du auch die Weiterverarbeitung der Fische nach dem Fang, z. B. das Filetieren oder Räuchern. Darüber hinaus verkaufst du die Fischprodukte an Groß- oder Einzelkunden.

Als Fischwirt/-in mit dem Schwerpunkt Fischhaltung und Fischzucht kannst du in der Teichwirtschaft, auf Fischgütern und -farmen oder in Fischzucht- und Fischmastbetrieben arbeiten. Du kannst außerdem in Fischverarbeitungsbetrieben oder im Fischhandel tätig sein.

Weiterführende Informationen  
findest du unter:

[www.smul.sachsen.de/bildung](http://www.smul.sachsen.de/bildung)

[www.berufenet.arbeitsagentur.de](http://www.berufenet.arbeitsagentur.de)

[www.bildungsmarkt-sachsen.de/beruflexikon](http://www.bildungsmarkt-sachsen.de/beruflexikon)

Steckbrief:

# Fleischer/-in



© Sächsischer Fleischer-  
Innungsverband e. V.

## Als Fleischer/-in geht's um die Wurst

Ist Fleisch – beispielsweise als leckeres Steak oder feine Wurst – für dich ein Stück Lebensfreude? Dann könnte dir der anerkannte Ausbildungsberuf Fleischer/-in sicher viel Freude bereiten!

Als Fleischer/-in beurteilst du die Fleischqualität, zerlegst das Fleisch und bereitest es zum Verkaufen vor. Selbstverständlich verarbeitest du es auch zu verschiedenen Fleisch- und Wurstwaren. Zusätzlich zur Wurst stellst du zum Beispiel Feinkosterzeugnisse, Fertiggerichte, Salate und Konserven her. Du schneidest das Fleisch für den Verkauf zurecht und bestückst die Verkaufstheke. Du berätst die Kunden, verkaufst die Waren und bereitest für den Imbissbetrieb oder Partyservice warme und kalte Speisen zu. Je nach Einsatzort gehören zu deinen Aufgaben als Fleischer/-in auch das Beurteilen der Fleischqualität der Tiere und das Schlachten. Als Fleischer/-in kannst du vor allem in Betrieben des Fleischerhandwerks oder der Fleisch- und Wurstindustrie arbeiten.

Mit dieser soliden Ausbildung als Grundlage hast du gute Möglichkeiten für eine aufstiegsorientierte berufliche Qualifizierung und Karriere.

Weiterführende Informationen  
findest du unter:  
[www.ich-kann-etwas.de](http://www.ich-kann-etwas.de)  
[www.ausbildung-ernaehrungsindustrie.de](http://www.ausbildung-ernaehrungsindustrie.de)  
[www.berufenet.arbeitsagentur.de](http://www.berufenet.arbeitsagentur.de)



Steckbrief:

# Gärtner/-in



© Obstland Dürreweitzschen

## Als Gärtner/-in reife Früchte oder frisches Gemüse ernten

Magst du knackige Äpfel oder zuckersüße Kirschen aus Sachsen? Hast du noch dazu selbst ein grünes Händchen und viel Freude beim Umgang mit Pflanzen? Dann entscheide dich für einen anerkannten Ausbildungsberuf, der reiche Früchte trägt – als Gärtner/-in Fachrichtung Obst- oder Gemüsebau.

Schon während deiner 3-jährigen Lehre hast du täglich mit Anbau, Kultur und Ernte von heimischen Obst- und Gemüsesorten zu tun. Als Gärtner/-in wählst du Sorten, Pflanzflächen und Anbausysteme sorgfältig aus und führst fachgerechte Schnitte an Obstgehölzen durch. Denn nur so reifen hochwertiges Obst und Gemüse heran. Du achtest auf den umweltschonenden Einsatz von Pflanzenschutz- und Düngemitteln. Zu deinen Aufgaben gehört aber auch der Verkauf der Erzeugnisse an Großmärkte, den Einzelhandel oder direkt an die Verbraucher.

Einen Job findest du als Gärtner/-in vor allem in Obst- und Gemüsebaubetrieben. Arbeiten kannst du auch in Baumschulen für Obstkulturen oder in landwirtschaftlichen Betrieben mit Obst- und Gemüseanbau. Übrigens ist die Ausbildung zum Beruf Gärtner/-in je nach Interesse und Neigung in sieben Fachrichtungen möglich.

Weiterführende Informationen  
findest du unter:

[www.smul.sachsen.de/bildung](http://www.smul.sachsen.de/bildung)

[www.bildungsmarkt-sachsen.de/beruflexikon](http://www.bildungsmarkt-sachsen.de/beruflexikon)

[www.berufenet.arbeitsagentur.de](http://www.berufenet.arbeitsagentur.de)

Steckbrief:

# Hauswirtschafter/-in



© LFULG

## Von Hause aus ein Multitalent

Bist du gern für andere da? Möchtest du Menschen versorgen und betreuen; sie beim Zubereiten von Speisen, Reinigen und Pflegen von Räumen und Textilien sowie beim Gestalten des Wohnumfeldes unterstützen? Dann wirst du dich im anerkannten Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/-in zu Hause fühlen!

In diesem Beruf übernimmst du hauswirtschaftliche Versorgungs- und Betreuungsleistungen von Personen verschiedenen Alters mit unterschiedlichen Bedürfnissen und Interessen. Zu deinen Hauptaufgaben gehören die fachgerechte Verpflegung, die sachgerechte Haus- und Textilreinigung sowie die personenorientierte Betreuung. Dabei berücksichtigst du die Wünsche der dir anvertrauten Personen und bringst eigene Ideen ein. Du planst, kontrollierst und optimierst z. B. die Arbeitsabläufe, Personal- und Materialeinsätze, Speisenangebote, Reinigungs- und Pflegearbeiten sowie Hygienemaßnahmen. Und du gibst Hilfestellungen bei einfachen Alltagsverrichtungen und der Alltagsstrukturierung.

Als Hauswirtschafter/-in findest du deine Einsatzgebiete überall dort, wo Menschen versorgt, gepflegt und beherbergt werden. Das reicht von Erholungsheimen, Herbergen und Krankenhäusern über Seniorenheimen, Wohn- und Pflegeeinrichtungen bis hin zu Betrieben der Gastronomie und Hotellerie. Darüber hinaus kannst du bei ambulanten sozialen Dienstleistern oder auch in hauswirtschaftlichen Dienstleistungsunternehmen tätig sein.

Weiterführende Informationen  
findest du unter:

[www.smul.sachsen.de/bildung](http://www.smul.sachsen.de/bildung)

[www.bildungsmarkt-sachsen.de/beruflexikon](http://www.bildungsmarkt-sachsen.de/beruflexikon)

Steckbrief:

# Industriekauffrau/-mann



© Steve Debenport, istockphoto.com

## Wirtschaftlich den Betrieb in Gang halten

Du konntest immer schon gut wirtschaften, z. B. mit deinem Taschengeld, und möchtest gern für gute Geschäfte sorgen? Dann eignest du dich hervorragend für den anerkannten Ausbildungsberuf Industriekauffrau/-mann!

In diesem Beruf steuerst du die betriebswirtschaftlichen Abläufe in den unterschiedlichsten Unternehmen der Lebensmittelbranche. In der Materialwirtschaft vergleichst du Angebote, verhandelst mit Lieferanten und betreust die Warenannahme und -lagerung. In der Produktionswirtschaft planst, steuerst und überwachst du die Herstellung der Waren oder die Dienstleistungen. Du erstellst Auftragsbegleitpapiere, Kalkulationen und Preislisten. Mit den Kunden führst du Verkaufsverhandlungen und erarbeitest Marketingstrategien. Im Bereich Rechnungswesen gehören die Bearbeitung, Buchung und Kontrolle der im Geschäftsverkehr anfallenden Vorgänge zu deinen Kernaufgaben. Im Bereich Personalwesen hingegen ermittelst du den Personalbedarf, wirkst bei der Personalauswahl mit und planst den Personaleinsatz.

Als Industriekauffrau/-mann kannst du in allen mittelständischen und größeren Unternehmen der Getränke- und Lebensmittelbranche arbeiten.

## Weiterführende Informationen

findest du unter:

[www.ich-kann-etwas.de](http://www.ich-kann-etwas.de)

[www.ausbildung-ernaehrungsindustrie.de](http://www.ausbildung-ernaehrungsindustrie.de)

[www.bildungsmarkt-sachsen.de/beruflexikon](http://www.bildungsmarkt-sachsen.de/beruflexikon)

Steckbrief:

# Industriemechaniker/-in



© Kadmy, fotolia.com

## Hohe Verantwortung fürs laufende Band

Hast du schon mal die Gangschaltung eines 20-Gang-Mountainbikes oder den Motor eines Mopeds auseinander genommen und korrekt wieder zusammengebaut? Dann bist du vielleicht ein Naturtalent für den anerkannten Ausbildungsberuf Industriemechaniker/-in!

In diesem Beruf sorgst du dafür, dass Maschinen und Produktionsanlagen der Lebensmittelverarbeitenden Industrie instand gehalten werden und betriebsbereit sind. Dazu stellst du Geräteteile und Maschinenbauteile her und montierst sie zu Maschinen und technischen Systemen. Du richtest diese ein, nimmst sie in Betrieb und prüfst mit geeigneten Verfahren ihre Funktionen. Vorhandene Maschinen passt du an neue Betriebsanforderungen an. In deiner Verantwortung liegen auch die Wartung sowie die Fehlersuche und Fehlerbehebung bei möglichen Störungen innerhalb der Anlagen. Du bestellst die passenden Ersatzteile oder stellst sie selbst her, nimmst die Anlagen auseinander und setzt sie nach der Reparatur wieder zusammen.

Da Betriebe der Getränke- und Nahrungsmittelproduktion über eine Vielzahl von Maschinen und Anlagen verfügen, findest du dort als Industriemechaniker/-in ein breites Betätigungsfeld.

Weiterführende Informationen  
findest du unter:

[www.ich-kann-etwas.de](http://www.ich-kann-etwas.de)

[www.ausbildung-ernaehrungsindustrie.de](http://www.ausbildung-ernaehrungsindustrie.de)

[www.bildungsmarkt-sachsen.de/beruflexikon](http://www.bildungsmarkt-sachsen.de/beruflexikon)



Steckbrief:

# Kauffrau/-mann für Büromanagement



© contrastwerkstatt, fotolia.com

## Du als Hirn und gute Seele im Büro

Du bist ein echtes Organisationstalent, behältst den Überblick und Rechenaufgaben erledigst du mit links? Dann ist der anerkannte Ausbildungsberuf Kauffrau/-mann für Büromanagement sicher eine gute Wahl für dich!

Als Kauffrau/-mann für Büromanagement bist du in Betrieben und Institutionen für die organisatorischen und kaufmännisch-administrativen Tätigkeiten zuständig. Das reicht von allgemeinen Verwaltungsaufgaben über die Buchhaltung, Lohn- und Gehaltsabrechnung bis hin zu Rechnungswesen und Schriftverkehr. Darüber hinaus kümmerst du dich um Steuer- und Versicherungsfragen sowie die Bestands- und Verkaufszahlen. Als Kauffrau/-mann für Büromanagement schreibst du Rechnungen, überwachst Zahlungseingänge und leitest bei Bedarf Mahnverfahren ein. Zu deinen Aufgaben gehören auch die Prüfung der fürs Lager eintreffenden Ware, die Kontrolle der Lagerbestände und -kosten sowie die Erstellung von Statistiken. Möglicherweise erwarten dich auch Aufgaben in Vertrieb, Einkauf und Verkauf. Klar, dass du dafür moderne Kommunikationssysteme der Bürowelt und ihre Programme beherrschen musst.

Als Kauffrau/-mann für Büromanagement kannst du in den Verwaltungsabteilungen kleiner und großer Unternehmen der Getränke- und Lebensmittelbranche arbeiten.

## Weiterführende Informationen

findest du unter:

[www.ich-kann-etwas.de](http://www.ich-kann-etwas.de)

[www.bildungsmarkt-sachsen.de/beruflexikon](http://www.bildungsmarkt-sachsen.de/beruflexikon)

[www.ausbildung-ernaehrungsindustrie.de](http://www.ausbildung-ernaehrungsindustrie.de)

Steckbrief:

# Kauffrau/-mann für Spedition und Logistikdienstleistungen



© fatihhoca, istockphoto.com

## Optimal für hohen Umschlag sorgen

Du kannst gut organisieren, bist ein geübter Rechner, ein Fremdsprachentalent und behältst selbst im größten Trubel einen kühlen Kopf? Dann hast du das Zeug für den anerkannten Ausbildungsberuf Kauffrau/-mann für Spedition und Logistikdienstleistungen!

Denn dort warten die Organisation des Güterversandes, der Umschlag der Waren und deren Lagerung sowie weitere logistische Leistungen als Aufgaben auf dich. Du übernimmst die Steuerung und Überwachung der Logistikdienstleistung und der daran beteiligten Personen und Einrichtungen. Du suchst geeignete Fahrstrecken und Transportmittel aus, erarbeitest Terminpläne und kalkulierst die Preise. Du korrespondierst und kommunizierst mit ausländischen Geschäftspartnern und Kunden, bearbeitest z. B. fremdsprachige Dokumente und beachtest entsprechende zoll- und außenwirtschaftliche Bestimmungen. Die dafür benötigten Warenbegleit-, Fracht- und Zollpapiere fertigest du aus und erledigst allgemeine Verwaltungsarbeiten.

Als Kauffrau/-mann für Spedition und Logistikdienstleistungen kannst du in Unternehmen der Nahrungsmittelbranche mit umfangreicher Lagerwirtschaft bzw. in deren Logistikzentren arbeiten.

Weiterführende Informationen

findest du unter:

[www.ausbildung-ernaehrungsindustrie.de](http://www.ausbildung-ernaehrungsindustrie.de)

[www.bildungsmarkt-sachsen.de/berufelexikon](http://www.bildungsmarkt-sachsen.de/berufelexikon)

[www.berufenet.arbeitsagentur.de](http://www.berufenet.arbeitsagentur.de)

Steckbrief:

# Köchin/Koch



© pidjoe, istockphoto.com

## Als Köchin/Koch Leckeres zubereiten

Kochst du gerne für deine Freunde, auch mal nach einem neuen Rezept? Dann bist du bestimmt ein echter Feinschmecker und ideal für den anerkannten Ausbildungsberuf Köchin/Koch geeignet!

In diesem Beruf machst du alles, was zur Zubereitung von Speisen gehört. Ganz gleich ob das z. B. Suppen oder Soßen, Braten oder Gebäck sind. Du stellst den Speiseplan auf, kaufst die erforderlichen Lebensmittel und Zutaten ein und bereitest sie vor. Zudem organisierst du den Arbeitsablauf in der Küche und achtest darauf, dass die nach Rezept zubereiteten Speisen rechtzeitig fertig werden. Arbeitest du in einer kleinen Küche, übernimmst du das Kochen, Braten, Backen und Garnieren der Gerichte selbst. In einer Großküche bist du als Köchin/Koch hingegen meist auf bestimmte Speisen spezialisiert, etwa auf Beilagen, Salate oder Fisch- und Fleischgerichte. Selbstverständlich gehört auch das Kalkulieren zu deinen Aufgaben.

Du kannst später in den Küchen von Restaurants, Hotels, Kantinen, Krankenhäusern, Pflegeheimen oder Catering-Firmen arbeiten. Du kannst aber auch Schiffskoch oder in der Nahrungsmittelindustrie tätig werden.

## Weiterführende Informationen

findest du unter:

[www.ich-kann-etwas.de](http://www.ich-kann-etwas.de)

[www.bildungsmarkt-sachsen.de/beruflexikon](http://www.bildungsmarkt-sachsen.de/beruflexikon)

[www.berufenet.arbeitsagentur.de](http://www.berufenet.arbeitsagentur.de)

Steckbrief:

# Konditor/-in



© sjlocke, istockphoto.com

## Mit allen Torten auf Du und Du

Leckere Kuchen sind deine Spezialität? Du backst sie genauso gern wie du sie selbst magst? Dann bau doch mit dem anerkannten Ausbildungsberuf Konditor/-in deine Zukunft darauf auf!

Als Konditor/-in stellst du u. a. Torten, Kuchen, Kleingebäck und Pralinen her. Du wählst die Zutaten aus, berechnest die erforderlichen Mengen und wiegst bzw. misst sie ab. Du verarbeitest alles per Hand oder mit Hilfe von Maschinen bzw. Geräten. Zu deinen Aufgaben gehören natürlich auch das Mischen, Portionieren und Formen von Teigen. Entsprechend den Rezepten gibst du weitere Zutaten wie vorbereitetes Obst hinzu und gibst alles in Backformen oder auf Backbleche. Je nach Gebäckart übernimmst du nach dem Backen das Garnieren, Glasieren oder Zuckern der Produkte. Darüber hinaus wirkst du im Laden bei der Warenpräsentation, beim Verkauf und der Kundenberatung mit.

Als Konditor/-in kannst du in erster Linie in Konditoreien, Confiterien, Cafés oder Bäckereien mit Feinbacksortiment arbeiten. Weitere Arbeitsmöglichkeiten stehen dir in der Patisserie von Hotels und Restaurants, in Cateringunternehmen sowie in der Backwaren- und Süßwarenindustrie offen.

Weiterführende Informationen  
findest du unter:

[www.ich-kann-etwas.de](http://www.ich-kann-etwas.de)

[www.bildungsmarkt-sachsen.de/beruflexikon](http://www.bildungsmarkt-sachsen.de/beruflexikon)

[www.baeckersachsen.de](http://www.baeckersachsen.de)

Steckbrief:

# Maschinen- und Anlagenführer/-in (Lebensmittel)



© Hongqi Zhang, istockphoto.com

## Herr/-in über hoch entwickelte Maschinen

Viele Jugendliche sind von Maschinen fasziniert, legen gern hier und da Hand an oder einfach einen Schalter um. Vielleicht geht es dir auch so. Dann wäre der anerkannte Ausbildungsberuf Maschinen- und Anlagenführer/-in eine gute Wahl für dich!

Du richtest Maschinen und Anlagen ein, rüstest sie um und bedienst sie. Du bereitest Arbeitsabläufe vor und überprüfst die Maschinenfunktionen. Auch die Inbetriebnahme von Maschinen und Anlagen, die regelmäßige Inspektion zur Sicherstellung der Betriebsbereitschaft und die Wartung gehören zu deinen Aufgaben. Bei Bedarf übernimmst du selbstverständlich die erforderlichen Reparaturen. Du kümmerst dich um die Betriebsstoffe, wechselst Verschleißteile, wie z. B. Dichtungen, aus und stellst mechanische Teile neu ein. In deiner Verantwortung liegen auch die Überwachung der Produktionsprozesse sowie die Bedienung und Steuerung des Materialflusses. Durch entsprechende Maßnahmen trägst Du weiterhin zur Qualitätssicherung bei.

Für Maschinen- und Anlagenführer/-innen gibt es in allen größeren Unternehmen der Lebensmittel- und Getränkeherstellung attraktive Arbeitsmöglichkeiten.

## Weiterführende Informationen

findest du unter:

[www.ich-kann-etwas.de](http://www.ich-kann-etwas.de)

[www.ausbildung-ernaehrungsindustrie.de](http://www.ausbildung-ernaehrungsindustrie.de)

[www.bildungsmarkt-sachsen.de/beruflexikon](http://www.bildungsmarkt-sachsen.de/beruflexikon)

Steckbrief:

# Mechatroniker/-in



© Sächsische Zeitung,  
Simon Baumheier

## Als Mechatroniker/-in Anlagentechnik betreuen

Du hast Interesse an Mechanik und Elektrotechnik? Dann ist der anerkannte Ausbildungsberuf Mechatroniker/-in ideal für dich!

In diesem Beruf baust du aus mechanischen, elektrischen und elektronischen Bestandteilen komplexe mechatronische Systeme. Dabei stellst du selbst die einzelnen Komponenten her und montierst sie auf der Basis von Schaltplänen oder Konstruktionszeichnungen zu Systemen und Anlagen. Du übernimmst die Inbetriebnahme der Produktionsanlagen, deren Programmierung und die Installation der erforderlichen Software. Dabei handelt es sich z. B. um Maschinen, die Rohstoffe portionieren, transportieren und vermengen sowie die daraus hergestellten Lebensmittel verpacken und für den Versand in den Handel konfektionieren. Darüber hinaus bedienst du mechatronische Systeme, überprüfst diese und hältst sie instand. Dies dient der Qualitätssicherung bei der Lebensmittelherstellung und ist wichtiger Teil des Qualitätsmanagements.

Als Mechatroniker/-in kannst du im Maschinen- und Anlagenbau arbeiten. Aber auch in der Lebensmittelindustrie kommen Mechatroniker/-innen häufig zum Einsatz.

Weiterführende Informationen  
findest du unter:  
[www.ich-kann-etwas.de](http://www.ich-kann-etwas.de)  
[www.ausbildung-ernaehrungsindustrie.de](http://www.ausbildung-ernaehrungsindustrie.de)  
[www.bildungsmarkt-sachsen.de/beruflexikon](http://www.bildungsmarkt-sachsen.de/beruflexikon)

Steckbrief:

# Milchtechnologe/-in



© Maurizio Milanesio, fotolia.com

## Für Milchtechnologe/-innen ist alles in Butter

Hast du eine Schwäche für leckeren Joghurt und belegst dein Brötchen gern mit aromatischem Käse? Vielleicht interessierst du dich ja dafür, wie Joghurt, Käse, Butter und andere Molke-reiprodukte hergestellt werden. Dann mach dein Interesse zu deinem Beruf und werde Milchtechnologe/-in!

Mit diesem anerkannten Ausbildungsberuf mit 3-jähriger Lehrzeit bist du vor allem in Milch verarbeitenden Betrieben tätig. Deine vielfältigen Arbeitsgebiete reichen von der Annahme der Rohmilch bis hin zur Abfüllung und der Verpackung des fertigen Endprodukts. Das Vorbereiten der Milch für die Weiterverarbeitung gehört ebenso zu deinen Tätigkeiten wie die Bedienung und Überwachung von Erhitzungs-, Butterungs- und Käseanlagen. Darüber hinaus kontrollierst du während des Herstellungsprozesses fortlaufend die Qualität der Produkte. Mit Hilfe von meist computergesteuerten Produktionsanlagen sorgst du für ihre hygienische Abfüllung bzw. Verpackung. Auf die Hygienevorschriften zu achten, ist in diesem Beruf besonders wichtig.

Außer in Milch verarbeitenden Betrieben kannst du als Milchtechnologe/-in z. B. auch in milchwirtschaftlichen Lehr- und Forschungsanstalten oder bei Getränkeherstellern arbeiten.

### Weiterführende Informationen

findest du unter:

[www.smul.sachsen.de/bildung](http://www.smul.sachsen.de/bildung)

[www.ausbildung-ernaehrungsindustrie.de](http://www.ausbildung-ernaehrungsindustrie.de)

[www.bildungsmarkt-sachsen.de/beruflexikon](http://www.bildungsmarkt-sachsen.de/beruflexikon)

Steckbrief:

# Milchwirtschaftliche/-r Laborant/-in



© Sachsenmilch

## Dein Know-how für allererste Sahne

Du magst Milch- und Käseprodukte und interessierst dich für die Fächer Chemie, Physik und Biologie? Dann ist der anerkannte Ausbildungsberuf Milchwirtschaftliche/-r Laborant/-in das Sahnehäubchen für deine Zukunft!

Als Milchwirtschaftliche/-r Laborant/-in führst du chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungen sowie sensorische Prüfungen von Milch und Milcherzeugnissen in allen Herstellungsstadien durch. Darüber hinaus kontrollierst du das für die Produktion erforderliche Wasser, die eingesetzten Zusatzstoffe und Verpackungsmittel. Du bedienst die Laborgeräte, entnimmst Proben und analysierst sie. Zu deinen weiteren Aufgaben gehören die Dokumentation und Auswertung der Ergebnisse am Computer. Außerdem übernimmst du Produktkontrollen zur Qualitätssicherung.

Als Milchwirtschaftliche/-r Laborant/-in kannst du vor allem in Betrieben der Milchverarbeitung arbeiten, wie z. B. in Molkereien und Käsereien, aber auch in der Nahrungsmittelindustrie. Weitere mögliche Einsatzorte sind milchwirtschaftliche Lehr- und Untersuchungsanstalten sowie Forschungs- und Entwicklungslabors.

Weiterführende Informationen  
findest du unter:

[www.smul.sachsen.de/bildung](http://www.smul.sachsen.de/bildung)

[www.bildungsmarkt-sachsen.de/beruflexikon](http://www.bildungsmarkt-sachsen.de/beruflexikon)

[www.berufenet.arbeitsagentur.de](http://www.berufenet.arbeitsagentur.de)



Steckbrief:

# Müller/-in (Verfahrenstechnologe/-in in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft)



© David Jones, istockphoto.com

## Für Arbeitstage voll guter Mahlzeiten

Du suchst einen traditionellen Beruf, dessen heutige Verfahren und Arbeitsmethoden ganz und gar nicht verstaubt sind und mit dem du stattdessen viele andere Jobs locker in den Sack steckst? Dann entscheide dich für den anerkannten Ausbildungsberuf Müller/-in (Verfahrenstechnologe/-in in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft)!

Damit bist du zuständig für die Herstellung von Mehl, Futtermitteln und Spezialprodukten wie Gewürzpulvern. Du nimmst die Rohstoffe an, reinigst sie und bereitest sie für die Verarbeitung vor. Die benötigten vollautomatischen Maschinen richtest du ein und überwachst den Produktionsprozess. Labor-technische Prüfungen des Mahlguts gehören genauso zu deinen weiteren Aufgaben wie die sach- und fachgerechte Lagerung und Verpackung der Produkte. Bei allen Arbeiten achtest du streng auf die Vorschriften zur Sicherheit, zum Gesundheitsschutz und zur Hygiene. Durch entsprechende Maßnahmen vermeidest du z. B. Schädlingsbefall.

Als Müller/-in (Verfahrenstechnologe/-in in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft) bist du überwiegend in Getreidemühlen, Futtermittelwerken oder Spezialmühlen tätig.

Weiterführende Informationen

findest du unter:

[www.ich-kann-etwas.de](http://www.ich-kann-etwas.de)

[www.ausbildung-ernaehrungsindustrie.de](http://www.ausbildung-ernaehrungsindustrie.de)

[www.berufenet.arbeitsagentur.de](http://www.berufenet.arbeitsagentur.de)

Steckbrief:

# Süßwarentechnologe/-in



© Maria Toutoudaki, istockphoto.com

## Arbeit macht das Leben süß

Wenn du dieses bekannte Motto gern wörtlich nimmst, ist der anerkannte Ausbildungsberuf Süßwarentechnologe/-in ein echtes Bonbon für dich!

Ganz nach deinem Geschmack kannst du dabei Deine Ausbildung in den Einsatzgebieten Schokoladenwaren und Konfekt, Bonbons und Zuckerwaren, Feine Backwaren, Knabberartikel oder Speiseeis durchlaufen. Als Süßwarentechnologe/-in beschickst, steuerst und überwachst du die Produktionsmaschinen und -anlagen. Diese reichen von Maschinen zum Wiegen und Dosieren von Zutaten und Teigen über Knet- und Rührmaschinen bis hin zu Backautomaten, Glasier- und Überzugsmaschinen sowie Maschinen zum Befüllen von Pralinen. Somit betreust du alle Produktionsschritte von der Rohstoffaufbereitung bis zu Verpackung der Ware. Bei der Rohstoffanlieferung und bei der Herstellung nimmst du Proben fürs Labor und für eigene Geschmacks- und Geruchstests. So gewährleistest du den einwandfreien Ablauf der Produktionsprozesse. Selbstverständlich übernimmst du auch die Reinigung und Wartung der Maschinen und Anlagen.

Als Süßwarentechnologe kannst du vor allem in Industriebetrieben zur Herstellung von Dauerbackwaren wie Brot oder Keksen, bei Süßwaren-, Speiseeis- und Pralinenherstellern arbeiten.

Weiterführende Informationen findest du unter:

[www.bildungsmarkt-sachsen.de/beruflexikon](http://www.bildungsmarkt-sachsen.de/beruflexikon)

[www.berufenet.arbeitsagentur.de](http://www.berufenet.arbeitsagentur.de)



Steckbrief:

# Tierwirt/-in



© branex, fotolia.com

## Keine Ente: ein guter Einstieg für dich

Magst du Verantwortung, den Umgang mit Tieren und die Handhabung moderner Technik? Dann verbinde doch deine Interessen und wähle den anerkannten und vielseitigen Ausbildungsberuf Tierwirt/-in in den Fachrichtungen Rinderhaltung, Schweinehaltung, Geflügelhaltung, Schäferei und Imkerei!

Zu deinen Aufgaben zählt die Zucht, Fütterung und Haltung von Tieren. Tagtäglich sorgst du mit deiner anspruchsvollen Arbeit dafür, dass die Tiere sich wohlfühlen, gut wachsen, Eier legen, Milch produzieren und Honig sammeln. Du betreust und fütterst die Tiere und erhältst diese gesund. Hierbei bedienst du dich vielfältiger moderner Technik. Bei der Vermarktung tierischer Erzeugnisse sind marktwirtschaftliche, gesetzliche und organisatorische Kenntnisse gefragt. Beim Umgang mit lebenden Tieren ist kein Tag wie der andere. Daher musst du bereit sein manchmal am Wochenende zu arbeiten, denn die Natur kennt keine Pause. Bei jedem Frühstücksei oder einem saftigen Braten kannst du dir jedoch sagen, ich habe mitgeholfen die Speisetafel zu bereichern.

Als Tierwirt/-in arbeitest du vor allem in den landwirtschaftlichen Betrieben, in denen die Tierarten entsprechend deiner Fachrichtung gehalten werden.

Weiterführende Informationen findest du unter:  
[www.smul.sachsen.de/bildung](http://www.smul.sachsen.de/bildung)  
[www.tierwirt-gefluegel.de](http://www.tierwirt-gefluegel.de)  
[www.berufenet.arbeitsagentur.de](http://www.berufenet.arbeitsagentur.de)

Steckbrief:

# Weinküfer/-in



© Loretta Hostettler, istockphoto.com

## Im Wein liegt in Wahrheit deine Zukunft

Bestimmt hast du jemanden in der Familie, dem du mit einem edlen Tropfen aus einer guten Lage eine Freude machen kannst. Dann schenk ihm was ein – und dir einen guten Job: Der anerkannte Ausbildungsberuf Weinküfer/-in ist dafür ideal!

Als Küfer/-in kümmerst du dich um die gesamte Weinherstellung. Du nimmst die Trauben entgegen und prüfst ihre Qualität. Anschließend zerkleinerst und mahlst du sie. Die so entstehende Maische wird zu Most ausgepresst, der vergoren werden kann. Du überwachst den Gärprozess, filterst Hefe und Trübstoffe aus dem Wein und füllst ihn ab. Natürlich gehört es auch zu deinen Aufgaben, den fertigen Wein hinsichtlich seines Geschmacks, seiner Farbe und seines Buketts zu prüfen. Weiterhin sorgst du für die fachgerechte Lagerung des Weins und bereitest ihn zum Versand vor. Auf Weinproben stellst du deine Produkte vor und verkaufst sie.

Als Weinküfer/-in kannst du vor allem in Weinbaubetrieben, Kellereien und Keltereien arbeiten. Beschäftigungsmöglichkeiten gibt es aber auch im Groß- und Einzelhandel, in Weinfachgeschäften sowie in der Saftherstellung und Früchteverwertung.

Weiterführende Informationen findest du unter:  
[www.ich-kann-etwas.de](http://www.ich-kann-etwas.de)  
[www.bildungsmarkt-sachsen.de/beruflexikon](http://www.bildungsmarkt-sachsen.de/beruflexikon)  
[www.berufenet.arbeitsagentur.de](http://www.berufenet.arbeitsagentur.de)

Steckbrief:

# Winzer/-in



© Schloss Wackerbarth

## Als Winzer/-in in den besten Lagen arbeiten

Sachsen ist ein Weinland! Deshalb hast du hier die Möglichkeit, Winzer/-in zu werden. Vielleicht arbeitest du ja gern an der frischen Luft. Hast du noch dazu eine feine Nase und einen guten Geschmack, ist dieser anerkannte Ausbildungsberuf mit 3-jähriger Lehrzeit genau das Richtige für dich!

Als Winzer/-in bist du für den gesamten Herstellungsprozess des Weines verantwortlich. Das reicht vom Setzen der Jungpflanzen über die Pflege der Weinstöcke und Lese der reifen Trauben bis hin zu deren Kelterung. Als Winzer/-in überwachst du den Gärungsprozess und versuchst, durch verschiedene Maßnahmen in der Weinbereitung die Qualität des Weines zu sichern. In deinen Zuständigkeitsbereich fallen auch das Abfüllen des fertigen Weines in Flaschen, deren Etikettierung, Verpackung sowie der Versand und gegebenenfalls deren Verkauf vor Ort. Darüber hinaus sorgst du für die Vermarktung des Weines, berätst Kunden und setzt die in Weinberg und Keller genutzten Geräte und Anlagen in stand.

Als Winzer/-in arbeitest du auf Weingütern oder in Kellereibetrieben.

Weiterführende Informationen

findest du unter:

[www.smul.sachsen.de/bildung](http://www.smul.sachsen.de/bildung)

[www.bildungsmarkt-sachsen.de/beruflexikon](http://www.bildungsmarkt-sachsen.de/beruflexikon)

[www.berufenet.arbeitsagentur.de](http://www.berufenet.arbeitsagentur.de)

Steckbrief:

# Grüne Berufe



Mit den „Grünen Berufen“ erschließt sich eine Welt, in der du Verantwortung für Tiere und Pflanzen, für Mensch, Natur und Umwelt übernimmst. Die Berufe in der Landwirtschaft werden deshalb als „Grüne Berufe“ bezeichnet, weil die pflanzliche Erzeugung Ausgangspunkt jeglicher Nahrungsmittelproduktion ist. Dies bezieht sich auf das Herstellen von Nahrungsmitteln aus pflanzlichen Erzeugnissen wie Getreide, Kartoffeln, Zuckerrüben oder Raps aber auch auf Produktion von Futtermitteln, die über die tierische Erzeugung zu Milch, Fleisch oder Eiern weiter veredelt werden. Eine Berufsausbildung in den Landwirtschaftsbetrieben der Region hat zudem den Vorteil, dass du deine spätere Beschäftigung durchaus in der Nähe des Wohnortes finden kannst.

Im Freistaat Sachsen ist die Ausbildung in 14 „Grünen Berufen“ möglich, die in der abgebildeten Broschüre vorgestellt werden. Damit erhältst du einen Überblick über alle landwirtschaftlichen Berufe. Reinschauen lohnt sich. Es empfiehlt sich, durch Betriebserkundungen, Betriebspraktika oder Ferienarbeit in landwirtschaftlichen Unternehmen diese Berufsbilder durch eigene Erfahrungen näher kennenzulernen. Für die Schüler/-innen der allgemein bildenden Schulen kann dabei die Anwendung des Berufswahlpasses sehr hilfreich sein. Er wird von der Landesstelle Schule – Jugendhilfe Sachsen e. V. herausgegeben und steht den meisten Schulen in Sachsen zur Verfügung. Er hilft dir bei der Berufsorientierung und Berufswahl weiter.

„Grüne Berufe“ sind auch Berufe für dich. Wir laden dazu ein, sie kennenzulernen und sich in der Landwirtschaft auszuprobieren. Du hast die Wahl!

Weiterführenden Informationen findest du unter:  
[www.smul.sachsen.de/bildung](http://www.smul.sachsen.de/bildung)

# KONTAKTE, ADRESSEN

## **Ansprechpartner**

Für die Berufe: S. 15, S. 17, S. 27, S. 28,  
S. 31, S. 33

Sächsisches Landesamt für Umwelt,  
Landwirtschaft und Geologie

## **Postadresse:**

Referat Berufliche Bildung,  
Zuständige Stelle  
Zur Wetterwarte 11  
01109 Dresden

## **Besucheradresse:**

Hugo-Junkers-Ring 9  
01109 Dresden  
Telefon: 0351 8928-3400  
E-Mail: [abt9.lfulg@smul.sachsen.de](mailto:abt9.lfulg@smul.sachsen.de)  
[www.smul.sachsen.de/bildung](http://www.smul.sachsen.de/bildung)

## **Ansprechpartner**

Für die Berufe: S. 6, S. 7, S. 10, S. 14,  
S. 16, S. 19, S. 21, S. 24, S. 26, S. 29,  
S. 32

## **Handwerkskammer Dresden**

Am Lagerplatz 8  
01099 Dresden  
Telefon: 0351 4640-30  
[www.hwk-dresden.de](http://www.hwk-dresden.de)

## **Leiter Ausbildungsberatung:**

Thomas Götze  
E-Mail:  
[thomas.goetze@hwk-dresden.de](mailto:thomas.goetze@hwk-dresden.de)  
Telefon: 0351 4640-964

## **Handwerkskammer Chemnitz**

Limbacher Straße 195  
09116 Chemnitz  
Telefon: 0371 5364-0  
[www.hwk-chemnitz.de](http://www.hwk-chemnitz.de)

## **Ausbildungsberatung:**

Silke Gießmann  
E-Mail: [s.giessmann@hwk-chemnitz.de](mailto:s.giessmann@hwk-chemnitz.de)  
Telefon: 0371 5364-262

## **Handwerkskammer zu Leipzig**

Dresdner Straße 11/13  
04103 Leipzig  
Telefon: 0341 2188-0  
[www.hwk-leipzig.de](http://www.hwk-leipzig.de)

## **Ausbildungsberatung:**

Elke Hotzelmann  
E-Mail: [hotzelmann.e@hwk-leipzig.de](mailto:hotzelmann.e@hwk-leipzig.de)  
Telefon: 0341 2188-346;  
Andreas Meyer  
E-Mail: [meyer.a@hwk-leipzig.de](mailto:meyer.a@hwk-leipzig.de)  
Telefon: 0341 2188-360;  
Peter Richter  
E-Mail: [richter.p@hwk-leipzig.de](mailto:richter.p@hwk-leipzig.de)  
Telefon: 0341 2188-361

## **Ansprechpartner**

Für die Berufe: S. 8, S. 9, S. 11, S. 12,  
S. 13, S. 14, S. 19, S. 20, S. 21, S. 22,  
S. 23, S. 25, S. 26

## **Industrie- und Handelskammer Dresden**

Mügelner Straße 40  
01237 Dresden  
Telefon: 0351 2802-0  
[www.dresden.ihk.de](http://www.dresden.ihk.de)

## **Referatsleiterin**

**Ausbildungsberatung:**  
Barbara Jonas  
E-Mail: [jonas.barbara@dresden.ihk.de](mailto:jonas.barbara@dresden.ihk.de)  
Telefon: 0351 2802-670

## **Industrie- und Handelskammer Leipzig**

Goedelerring 5  
04109 Leipzig  
Telefon: 0341 1267-0  
[www.leipzig.ihk.de](http://www.leipzig.ihk.de)

## **Aus- und Weiterbildungsberatung (Handel, Büroberufe):**

Gabriele Seifert  
E-Mail: [seifert@leipzig.ihk.de](mailto:seifert@leipzig.ihk.de)  
Telefon: 0341 1267-1360

## **Industrie- und Handelskammer Chemnitz**

Straße der Nationen 25  
09111 Chemnitz  
Telefon: 0371 6900-0  
[www.chemnitz.ihk24.de](http://www.chemnitz.ihk24.de)

## **Ausbildungsberatung:**

Christine Hrubesch  
E-Mail: [hrubesch@chemnitz.ihk.de](mailto:hrubesch@chemnitz.ihk.de)  
Telefon: 0371 6900-1452

## **Sächsischer Arbeitgeberverband Nahrung und Genuss e. V.**

Bamberger Straße 7  
01187 Dresden  
Telefon: 0351 46983-45  
[www.sang-online.de](http://www.sang-online.de)

## **Geschäftsführer:**

Reinhard Zwanzig  
Telefon: 0351 46983-41

## **Berufliches Schulzentrum für Agrarwirtschaft und Ernährung**

Canalettostraße 8  
01307 Dresden  
Telefon: 0351 41779-0  
[www.bs-z-ernaehrung.de](http://www.bs-z-ernaehrung.de)

## **Schulleiter:**

Herwig Bittner  
E-Mail: [bittner@agrار.dd.sn.schule.de](mailto:bittner@agrار.dd.sn.schule.de)

**Herausgeber:**

Sächsisches Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft  
Postfach 10 05 10, 01076 Dresden  
Telefon: +49 351 564-6814  
Telefax: +49 351 564-2059  
E-Mail: info@smul.sachsen.de  
www.smul.sachsen.de

**Redaktion:**

Sächsisches Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft

**Fotos:**

Titel: WavebreakmediaMicro, fotolia.com | Seite 5: michaeljung, fotolia.com; Yuri Arcurs, fotolia.com | picsfive, fotolia.com

**Gestaltung und Satz:**

Heimrich & Hannot GmbH

**Druck:**

Lößnitz-Druck GmbH

**Redaktionsschluss:**

6. Januar 2016

**Auflagenhöhe:**

2.000 Exemplare

**Papier:**

Gedruckt auf 100 % Recycling-Papier

**Bezug:**

Diese Druckschrift kann kostenfrei bezogen werden bei:  
Zentraler Broschürenversand der Sächsischen Staatsregierung  
Hammerweg 30, 01127 Dresden  
Telefon: +49 351 210367172  
Telefax: +49 351 2103681  
E-Mail: publikationen@sachsen.de  
www.publikationen.sachsen.de

**Verteilerhinweis**

Diese Informationsschrift wird von der Sächsischen Staatsregierung im Rahmen ihrer verfassungsmäßigen Verpflichtung zur Information der Öffentlichkeit herausgegeben. Sie darf weder von Parteien noch von deren Kandidaten oder Helfern im Zeitraum von sechs Monaten vor einer Wahl zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für alle Wahlen.

Missbräuchlich ist insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken oder Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Untersagt ist auch die Weitergabe an Dritte zur Verwendung bei der Wahlwerbung. Auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl darf die vorliegende Druckschrift nicht so verwendet werden, dass dies als Parteinarbeit des Herausgebers zu Gunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte.

Diese Beschränkungen gelten unabhängig vom Vertriebsweg, also unabhängig davon, auf welchem Wege und in welcher Anzahl diese Informationsschrift dem Empfänger zugegangen ist. Erlaubt ist jedoch den Parteien, diese Informationsschrift zur Unterrichtung ihrer Mitglieder zu verwenden.